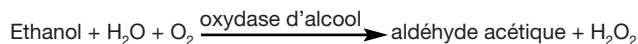


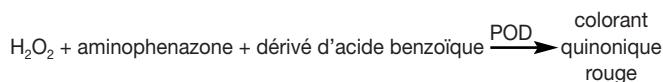
Alcool

Principe

L'enzyme alcooloxydase catalyse la réaction suivante:



La réaction entre le peroxyde d'hydrogène précédemment produit, l'aminophenazone et un dérivé d'acide benzoïque est catalysée par la peroxydase et aboutit à la formation d'un colorant quinonique rouge.



POD = peroxydase

Domaine d'application

Spiritueux, bières, bières sans alcool, jus de fruits

Stabilité

Les réactifs sont stables à des températures comprises entre +2 et +8°C, jusqu'à la date limite indiquée sur l'emballage.

Perturbations

Les agents oxydants perturbent le test. Les agents de réduction (par ex. acide ascorbique) même à des concentrations allant jusqu'à 20 mg/l ne perturbent pas l'analyse.

Les résultats des mesures sont à vérifier au moyen d'un contrôle de plausibilité (dilution et/ou addition de l'échantillon d'eau).

Solutions aux perturbations

Les échantillons troubles doivent être filtrés avant l'analyse (membrane de filtration LCW 904). Dans le cas de jus de fruits particulièrement chargés et acides, il vous faut procéder à une filtration avec correction du pH. Les échantillons contenant du CO₂ doivent être dégazés avant l'analyse en remuant pendant **1 minute**.

Remarque importante

Dans le cas des bières sans alcool, le degré de dilution recommandé ne peut pas être dépassé, afin d'éviter les résultats trop faibles. Vous pouvez toutefois contrôler la plausibilité du résultat à l'aide de nouveaux degrés de dilution (1 : 60, 1 : 70).

pH/Température

La valeur du pH de l'échantillon doit se situer entre 2 et 6. La température de l'échantillon et celle de réactifs doivent être de 20°C.

Conseils de sécurité

Lors des analyses, ne travailler, pour des raisons de qualité et de sécurité, qu'avec des accessoires Dr. Lange d'origine.

CADAS 100 (LPG 186 / ≥ LPG 210)

Dans le cas où le test ne serait pas encore mémorisé dans votre appareil, consulter svp les instructions de programmation disponibles auprès du responsable Dr. Lange de votre pays.

Remarque

La modification, signalée par la nouvelle date de l'édition et la nouvelle couleur du mode d'emploi, concerne une **modification du mode opératoire et du tableau de dilution**.

Alcool

Préparation de l'échantillon

Remplir environ une fiole jaugée de **50 ml** avec **20 ml** d'eau distillée (sans alcool) et ajouter le volume l'échantillon ou la pré-dilution (voir le tableau de dilution). Puis ajouter l'eau distillée jusqu'au trait des **50 ml** de la fiole jaugée (sans alcool).

- Visser **un DosiCap A** (LCK 300 A) sur la cuve. Mélanger le contenu de la cuve en la retournant plusieurs fois.
- Pipetter dans la même cuve
- Echantillon dilué0.2 ml
- Fermer la cuve et mélanger le contenu en la retournant plusieurs fois de suite. Attendre **30 min**, mélanger de nouveau, bien nettoyer l'extérieur de la cuve et mesurer.

Domaine d'application	Jus de fruits	Bières sans alcool < 0.5 vol %	Bières "light", peu alcoolisées, pils	Bières forte, vins, spiritueux
Estimation du degré alcool (g/l)	0.05 – 0.50	0.5 – 5.0	5 – 50	50 – 500
Estimation du degré alcool (Vol%)	0.006 – 0.06	0.06 – 0.6	0.6 – 6.0	6 – 60
Facteur de dilution	1 : 5	1 : 50	1 : 500	1 : 5000
Pré-dilution *	aucune	aucune	5 ml d'échantillon	0.5 ml d'échantillon
Dilution *	10 ml d'échantillon	1 ml d'échantillon	1 ml Pré-dilution	1 ml Pré-dilution

* Volume d'échantillon/pré-dilution dans une fiole jaugée de 50 ml

Formule de calcul pour avoir le résultat définitif en vol %:
résultat exprimé sur le display (g/l) x facteur de dilution x 0.126

LP2W	94/03
Alcool • F ₁ = 0 • F ₂ = 0.065 • K = 0	
CADAS 30/30S/50/50S	94/03
Alcool • λ: 490 nm • Pro.: 10 • F ₁ = -0.033 • F ₂ = 0.033 • F ₃ = 2.000 • K = 0	
ISIS 6000/9000	94/03
Alcool • λ: 500 nm • Pro.: 10 • F ₁ = -8.364 • F ₂ = 6.700 • F ₃ = 0.010 • K = 0	
CADAS 100 / LPG 186	94/03
Alcool • λ: 502 nm • F = 0.065	
CADAS 100 / ≥ LPG 210	94/03
Alcool • λ: 502 nm • F ₁ = 0.065	

Alcool

Evaluation

- Appuyer sur la touche "Mode" et vérifier le numéro de contrôle du programme: **__ : 28**
- Insérer le filtre de programme **480 nm**.
- Choisir le test avec la touche "Mode".
- Introduire la cuve de solution zéro.
- Introduire la cuve d'analyse.

Paramètre	Affichage	Gamme d. mes.
Alcool	Alc. LCK 300	0.01 – 0.12 g/l

Alcool

Edition 94/03

Evaluation

- Appuyer sur une touche.
- Vérifier le numéro de contrôle du programme: __ : **32**
- Choisir le test avec la touche ↑ ou ↓.
- Introduire la cuve de solution zéro.
- Introduire la cuve d’analyse.

Paramètre	Affichage	Gamme d. mes.
Alcool	Alc. LCK 300	0.01 – 0.12 g/l

Alcool

Edition 94/03

Evaluation

- Insérer le filtre **480 nm**.
- Choisir le mode »Dr. Lange«.
- Choisir le numéro du test (voir ci-dessous).
- Le numéro de contrôle doit être **4**.
- Introduire la cuve de solution zéro et appuyer sur la touche bleue.
- Introduire la cuve d’analyse et appuyer sur la touche verte.

Paramètre	Test-No.	Gamme d. mes.
Alcool	300	0.01 – 0.12 g/l

Alcool

Edition 94/03

Evaluation

- Insérer le filtre **500 nm**.
- Entrer le facteur (voir ci-dessous) et le mémoriser ↑.
- Introduire la cuve de solution zéro et appuyer sur la touche ”Null“ (zéro).
- Introduire la cuve d’analyse et appuyer sur la touche ”Ergebnis mit Faktor“ (résultat avec facteur).

Paramètre	Facteur	Gamme d. mes.
Alcool	0.065	0.01 – 0.12 g/l

Alcool

Edition 94/03

Evaluation

- Insérer le filtre de programme **500 nm**.
- Appuyer sur la touche ”Tests“ jusqu’à ce qu’apparaisse l’affichage (voir ci-dessous).
- Le numéro de contrôle doit être **2**.
- Introduire la cuve de solution zéro et appuyer sur la touche ”Null“ (zéro).
- Introduire la cuve d’analyse et appuyer sur la touche ”Ergebnis“ (résultat).

Paramètre	Affichage	Gamme d. mes.
Alcool	Alcool LCK 300	0.01 – 0.12 g/l



Alcool

Edition 94/03

Evaluation

- 1. Introduire la cuve de solution zéro.
- 2. Introduire la cuve d’analyse.

Paramètre	Gamme d. mes.
Alcool	0.01 – 0.12 g/l

Alcool

Edition 94/03

Evaluation

- 1. Vérifier le numéro de contrôle du programme:
__ : **38 (CADAS 200)**
__ : **32 (ISIS 6000)** ⇒ Choisir le mode »TEST EN CUVE«.
- 2. Choisir le numéro du test (voir ci-dessous).
- 3. Le numéro de contrôle doit être **4**.
- 4. Introduire la cuve de solution zéro et appuyer sur la touche bleue.
- 5. Introduire la cuve d’analyse et appuyer sur la touche verte.

Paramètre	Test-No.	Gamme d. mes.
Alcool	300	0.01 – 0.12 g/l

Alcool

Edition 94/03

Evaluation

- 1. Choisir le mode »TEST«.
- 2. Choisir le symbole (voir ci-dessous).
- 3. Vérifier les facteurs et la longueur d’onde de mesure en mémoire »Mem« (**LPG 186**) ou le numéro de contrôle doit être **7 (LPG 210)**.
- 4. Introduire la cuve de solution zéro et appuyer sur la touche ”NULL“ (zéro).
- 5. Introduire la cuve d’analyse et appuyer sur la touche ”MESS“ (mesure).

Paramètre	Symbole	Gamme d. mes.
Alcool	300	0.01 – 0.12 g/l